

Max & VÉNUS

Gnocchis au beurre de sauge

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de pommes de terre (type bintje)
- 20 gr de parmesan frais râpé + 20 gr pour la dégustation
- 250 gr de farine
- 200 gr de semoule de blé dure fine
- 2 jaunes d'œufs
- Huile d'olive
- 8 feuilles de sauge
- 50 gr de beurre
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Faites cuire les pommes de terre au four dans leur peau pendant une heure à 180°;
2. Une fois cuites, épluchez-les et passez-les au presse-purée. Laissez refroidir et incorporez les jaunes d'œufs et le parmesan. Ajoutez-y la farine et mélangez à la main. Terminez par la semoule de blé
3. Façonnez les gnocchis en formant un boudin avec la pâte sur un plan de travail fariné et coupez au couteau des morceaux de +/-1 cm.

Façonnez-les en les coulant sur le dos d'une fourchette pour leur donner la forme d'un gnocchi ;

4. Pour la sauce, faites revenir les feuilles de sauge dans du beurre, et laissez infuser quelques minutes ;
5. Faites pocher les gnocchis dans une eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface et enlevez-les immédiatement ;
6. Une fois les gnocchis prêts, versez-les dans la poêle de beurre de sauge pour qu'ils se colorent. Assaisonnez de piment d'Espelette et de fleur de sel ;

Le dressage

Déposez les gnocchis dans une assiette creuse, arrosez de beurre de sauge et saupoudrez de parmesan et de poivre.

Bon appétit